



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

ПРОФЕССИОНАЛЬНО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ
КАФЕДРА ПОДГОТОВКИ ПЕДАГОГОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ И ПРЕДМЕТНЫХ МЕТОДИК

«РАЗВИТИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ИНТЕРЕСА У
СТУДЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ПРИ ИЗУЧЕНИИ СПЕЦИАЛЬНЫХ ДИСЦИПЛИН»

Выпускная квалификационная работа
По направлению 44.03.04 Профессиональное обучение
Направленность программы бакалавриата
«Производство продовольственных продуктов»

Выполнил (а):
Студент (ка) группы ЗФ-409/083-4-1
Карпов Илья Владимирович
Научный руководитель:
к.п.н., доцент кафедры ППОиПМ
Л.П. Алексеева

Проверка на объем заимствований:
53 % авторского текста
Работа рецензирована к защите
« 10 » 01 20 18 г.
зав. кафедрой ППО и ПМ

Корнеева Н.Ю.

Челябинск
2018

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение.....	3
Глава 1. Анализ методической психолого-педагогической литературы развития профессионального интереса.....	7
1.1 Методика преподавания спец, дисциплин в профессиональной образовательной организации.....	7
1.2 Методы по формированию познавательного интереса у студентов профессиональной образовательной организации.....	24
Выводы по 1 главе.....	31
Глава 2. Разработка и обоснование содержания и процесса формирования интереса к профессии.....	32
2.1 Цели, задачи и методы экспериментальной работы.....	32
2.2 Разработка планов конспектов уроков теоретического обучения по модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».....	36
2.3. Анализ результатов экспериментальной работы.....	50
Выводы по 2 главе.....	52
Заключение.....	54
Библиографический список.....	56

ВВЕДЕНИЕ

Организация профессиональной подготовки учащихся требует уточнения понятий: профессия, профессионализация, профессиональное самосознание. Профессия – занятие, требующее специальной подготовки. Оно служит источником существования и предполагает осуществление регулярной практики.

Практика – материальная, предполагающая деятельность людей, имеющая своим содержанием преобразование природных и социальных объектов, всеобщая основа развития человеческого общества и познания.

Практика в самых различных своих проявлениях присутствует в процессе обучения, считается одним из основных компонентов профессиональной подготовки студента.

Профессию рассматривают как исторически сложившийся вид трудовой деятельности, требующий определенных знаний умений и навыков, приобретаемых в результате специального профессионального образования, профессиональной подготовки и опыта работы.

Навык-действие, доведенное до автоматизма, формируется путем многократного повторения. В процессе обучения необходимо вырабатывать навыки, особенно общеучебные, межпредметного значения: письменной и устной речи, решения задач, счета, измерений и т.п.

Профессии в процессе их зарождения возникают из различных видов деятельности, когда появляется потребность в выполнении новой трудовой функции. Они гарантируют в получении необходимого результата (заданного качества) при минимальных затратах и представляют собой сложившуюся модель получения общественно полезного и необходимого результата.

В силу сложности, многогранности педагогического процесса в образовании необходимо очень разные – и по своей тематике, и по предметной направленности исследования.

Педагогическое исследование всегда охраняет свою специфику: в нем идет речь о педагогическом процессе, об обучении и воспитании, об организации и управлении процессом в котором обязательно участвуют педагог и воспитанник.

Осуществления опытно–экспериментальной работы представляется очень важным средством целенаправленного поиска эффективных путей обучения и воспитания. Выполнение этой работы призвано способствовать решению основных практических задач образования на современном уровне.

Прогнозирование, психолого-педагогическое проектирование и опережающее экспериментирование необходимо при составлении перспективных и текущих планов, при определении направлений и ориентиров практической деятельности.

Учитывая актуальность проблемы развития практических навыков будущих специалистов в области технологии продукции общественного питания в системе среднего профессионального образования и сущность выявленных противоречий, нами была избрана тема исследования: «Развитие практических навыков студентов в процессе освоения содержания профессионального модуля».

Цель исследования: разработать и опытно-экспериментальным путем проверить эффективность развития практических навыков студентов в процессе освоения профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Объект исследования: профессиональная подготовка студентов по специальности «Технология продукции общественного питания»

Предмет исследования: процесс развития практических навыков студентов в освоении профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Гипотеза исследования: процесс развития практических навыков студентов процессе освоения профессионального модуля в области общественного питания, как важнейшего компонента их профессиональной подготовки будет проходить наиболее эффективно, если в основе процесса обучения будет использоваться:

- 1) программы профессионального модуля;
- 2) внедрение в образовательный процесс учебно-методической рекомендации для самостоятельной работы студентов.

Задачи исследования:

1. Изучить психолого-педагогическую, научную и методическую литературу, государственные образовательные стандарты по проблеме развития практических навыков;
2. Выявить педагогические условия развития практических навыков студентов в процессе освоения профессионального модуля;
3. Разработка и внедрение методического продукта по развитию практических навыков студентов в процессе освоения профессионального модуля.

Теоретико-методологической основой исследования являются: основные идеи профессионального образования (Э.Ф. Зеер, А.М. Новиков, Г.М. Романцев, А.Н.Сергеев, Е.В. Ткаченко); теории анализа и проектирования педагогической деятельности (В.И. Загвязинский, Л.М. Кустов); теории проектирования педагогических систем и технологий (В.П. Беспалько, Г.П. Щедровицкий); теории проектирования педагогических инноваций (М.М. Поташник); теория организации самостоятельной работы студентов (И. Ковалевский, Г.Н. Юшко); основы научного исследования (Уварина Н.В.); общая и профессиональная педагогика (Корнеева Н.Ю.).

Методы исследования: изучение и анализ учебной и специальной литературы, учебно-программной и планирующей документации; изучение Интернет-ресурсов по проблеме исследования; анализ образовательного

стандарта среднего профессионального образования; метод контроля результатов обучения студентов по профессиональному модулю; методы педагогического проектирования; эксперимент, анализ результатов исследования.

База исследования: исследование проводилось в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».

Практическая значимость исследования: результаты нашего исследования могут быть использованы в профессиональном учебном заведении, которые готовят специалистов по профессии «Технология продукции общественного питания»

Глава 1. Анализ методической психолого-педагогической литературы развития профессионального интереса

1.1 Методика преподавания спец, дисциплин в профессиональной образовательной организации

Актуальность проблемы овладения студентами методами самостоятельной познавательной деятельности также обусловлена тем, что в период обучения в вузе закладываются основы профессионализма, формируются умения и навыки самостоятельной профессиональной деятельности. В этой связи особенно важно, чтобы студенты, овладевая знаниями и способами их освоения, осознавали, что самостоятельная работа способствует активизации познавательной деятельности и становится подлинным достоянием личности.

Усиление роли самостоятельной работы студента – один из самых важных аспектов модернизации педагогического образования в России и еще по причине того, что значительное увеличение доли самостоятельной работы при сокращении аудиторных занятий приводит к тому, что повысить качество образовательного процесса можно только за счет оптимизации методов обучения и внедрения в него новых технологий обучения. Одним из путей такой оптимизации может стать формирование учебных умений студентов в их внеаудиторной самостоятельной работе. Такой подход мог бы, с одной стороны, сделать более эффективной саму самостоятельную работу и, следовательно, учебную деятельность в целом, с другой, – сформировать у студентов навыки самостоятельного приобретения знаний и умений, которые потребуются им в дальнейшем непрерывном образовании.

По результатам тестирования студентов с целью определения уровня сформированности у них навыков и умений организации самостоятельной работы, позволяет сделать вывод о том, что большинство студентов испытывает трудности в нормировании, планировании и организации своей

самостоятельной работы. Самостоятельная работа многих студентов отличается своей неэффективностью: несмотря на большие затраты времени, им не удается достичь высоких результатов в данном виде работы, что говорит об их неумении работать самостоятельно. Причем отсутствие данного умения на первом курсе чаще всего компенсируется определенным запасом школьных знаний, однако по мере усложнения усваиваемого материала и приобщения студентов к различным видам самостоятельной работы, требующим творческого поиска, это умение становится главным фактором, определяющим успешность учебной деятельности старшекурсников. Среди факторов, отрицательно влияющих на производительность самостоятельной работы студентов, находится несформированность у значительной части студентов общих и специальных учебных умений. Отсутствие сформированных общих учебных умений проявляется, прежде всего, в неумении студентов оптимально организовать свою самостоятельную работу, что выражается в привычке откладывать выполнение заданного объема на последний момент. Это неизбежно приводит к неравномерности нагрузок и отсутствию систематичности занятий. Поэтому необходимо, чтобы с первого курса в вузе осуществлялась подготовка студентов к самостоятельному пополнению знаний и приобретению навыков и умений по избранной специальности, самоуправлению своим поведением. Так как, самостоятельная работа – основа для организации дальнейшего самообразования выпускников вуза, превращение его в субъект учебной и профессиональной деятельности.

Согласно мнению многих исследователей (А.В. Барыбин, А.С. Елизаров, А.Р. Ганеева, Э.А. Сарибекова и др.), самостоятельная работа содержит в себе потенциал для активизации внутренних познавательных мотивов студента к приобретению новых знаний и его стремлению к саморазвитию и самосовершенствованию.[5] Помимо того, что самостоятельная работа активизирует работу студентов, она обладает еще одним важным достоинством – носит индивидуализированный характер. Каждый студент

использует источник информации в зависимости от своих собственных потребностей и возможностей. Это свойство самостоятельной работы придает ей гибкий адаптивный характер, что значительно повышает ответственность каждого отдельного студента и как следствие его успеваемость.

Следует отметить, что самостоятельная работа протекает более успешно, если она носит непринужденный характер. Поэтому преподаватель должен создавать лишь основу для зарождения у студента потребности в ней. Также имеет смысл преподавателю создать такую ситуацию, при которой студент ощутил бы дефицит усвоенного материала, а затем указать ему конкретный источник информации для восполнения этого дефицита.

Успех от совместной деятельности преподавателя и студента также во многом зависит от выбора оптимальных форм и видов занятий для организации самостоятельной работы. При изучении иностранного языка организация самостоятельной работы должна представлять единство трех взаимосвязанных форм:

1. Аудиторная самостоятельная работа.
2. Внеаудиторная самостоятельная работа.
3. Творческая, в том числе научно-исследовательская.

Выбирая оптимальные формы организации самостоятельной работы, преподаватель должен стремиться обеспечить максимальную мотивацию студента, для этого необходимо точно определить объем задания и рассчитать оптимальное время на его выполнение с учетом индивидуальных возможностей каждого студента. Непосильный объем задания и чрезмерно завышенные требования резко снижают мотивацию обучения. [9]

В.А. Слостенин, И.Ф. Исаев, А.И. Мищенко, Е.Н. Шиянов связывают профессиональную компетентность специалиста с его теоретической и практической готовностью к осуществлению профессиональной деятельности.

Таким образом, в педагогической науке понятие "профессиональная

компетентность" рассматривается как: совокупность знаний и умений, определяющих результативность труда; объем навыков выполнения задачи; комбинация личностных качеств и свойств; комплекс знаний и профессионально значимых личностных качеств; вектор профессионализации; единство теоретической и практической готовности к труду; способность осуществлять сложные культуросообразные виды действий и др.

Э.Ф. Эсер и О.Н. Шахматова под профессиональными навыками подразумевают совокупность профессиональных знаний и умений, а также способы выполнения профессиональной деятельности.[45]

В диссертационном исследовании М.В. Болиной компетентность рассматривается как профессионально сформированное качество личности специалиста. Основой для дальнейшего формирования и развития компетентности выступает навык как некоторая степень знания, опыта в какой-либо деятельности. [12]

Педагогические вузы несут ответственность за освоение уже исторически сложившихся, устоявшихся профессиональных знаний и умений, а институты повышения квалификации - за освоение актуальных и инновационных профессиональных навыков.

Решить сложные проблемы в области среднего профессионального образования предполагается через внедрение и реализацию нового поколения Государственного стандарта СПО. Государственный образовательный стандарт третьего поколения ставит задачу формирования у выпускников универсальных и профессиональных компетенций. Стандарты предыдущего поколения подразумевали формирование у студентов, так называемых ЗУНов – то есть знаний, умений и навыков. Сегодня эти понятия практически исключены из стандартов, теперь мы говорим о формировании компетенций. Но навыки не вытесняют необходимости знаний и умений. Знания, умения и навыки – это, по сути, фундамент, на который опираются навыки как

способность применять эти знания, умения, навыки для успешной работы в определенной области.

Новые стандарты определяют два вида компетенций – общие и профессиональные. Общие навыки подразумевают умение действовать в широком спектре видов деятельности, а профессиональные отвечают за профессионализм нашего выпускника.

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности

260501.65 «Технология продукции общественного питания»

Технология продукции общественного питания - область производства и обращения, которая включает совокупность средств и методов профессиональной деятельности, используемых для изготовления и реализации кулинарной и кондитерской продукции, обслуживания потребителей, удовлетворения их реальных и прогнозируемых потребностей.

Характеристика профессиональной деятельности выпускников

1. Область профессиональной деятельности выпускников: организация процесса и приготовление сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий для различных категорий потребителей и управление производством продукции питания.

2. Объектами профессиональной деятельности выпускников являются:

- различные виды продуктов и сырья, полуфабрикаты промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;
- технологические процессы приготовления сложной кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий из различного вида сырья и полуфабрикатов промышленной выработки, в том числе высокой степени готовности;

- процессы управления различными участками производства продукции общественного питания;
- первичные трудовые коллективы организаций общественного питания.

3. Техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

3.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

3.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

3.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

3.6. Организация работы структурного подразделения.

3.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

4. Старший техник-технолог готовится к следующим видам деятельности:

4.1. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

4.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

4.3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

4.4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

4.5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

4.6. Организация производства продукции питания для различных категорий

потребителей.

4.7. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих (приложение к ФГОС).

Требования к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы

1. Техник-технолог должен обладать общими навыками, включающими в себя способность:

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

- ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).
- 2. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.**
- ПК 1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
 - ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
 - ПК 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
- 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.**
- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
 - ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
 - ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
- 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.**
- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
 - ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
 - ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
 - ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- 5. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
 - ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
 - ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
 - ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
- 6. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.**
- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
 - ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
- 7. Организация работы структурного подразделения.**
- ПК 1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
 - ПК 2. Планировать выполнение работ исполнителями.
 - ПК 3. Организовывать работу трудового коллектива.
 - ПК 4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
 - ПК 5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
- 8. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих.**
- 9. Старший техник-технолог должен обладать общими навыками, включающими в себя способность:**
- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.
- ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.
- ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Старший техник-технолог должен обладать профессиональными навыками, соответствующими основным видам профессиональной деятельности:

10. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- ПК 1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

- ПК 2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
- ПК 3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

11. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легкие и сложные холодные закуски.
- ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
- ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

12. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
- ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
- ПК 3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
- ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

13. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
- ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
- ПК 3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

- ПК 4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

14. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

- ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
- ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

15. Организация производства продукции питания для различных категорий потребителей.

- ПК 1. Планировать основные показатели производства продукции общественного питания.
- ПК 2. Организовывать закупку и контролировать движение продуктов, товаров и расходных материалов на производстве.
- ПК 3. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной продукции и десертов для различных категорий потребителей.
- ПК 4. Организовывать производство продукции питания для коллективов на производстве.
- ПК 5. Организовывать производство продукции питания в ресторане.
- ПК 6. Организовывать производство продукции питания при обслуживании массовых мероприятий.
- ПК 7. Организовывать производство продукции для диетического (лечебного) и детского питания.
- ПК 8. Организовывать питание гостей через буфет.
- ПК 9. Оценивать эффективность производственной деятельности.

Для подготовки высококвалифицированного специалиста, востребованного на рынке труда, образовательное учреждение по результатам исследования службы занятости и потребностей работодателей определяет специфику основной профессиональной образовательной программы. ФГОС

СПО включает в себя учебный план, рабочие программы учебных дисциплин (модулей), программы учебной и производственной практик, методические материалы, обеспечивающие реализацию соответствующей образовательной технологии. Содержание образовательной программы включает конкретные виды профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник и разрабатывается образовательным учреждением совместно с заинтересованными работодателями. В рабочих учебных программах всех дисциплин и профессиональных моделей четко формируются требования к результатам их освоения: навыкам, приобретаемому практическому опыту, знаниям и умениям. Так, например, в состав учебно-методического модуля «Выполнение работ по профессии повар, кондитер» включены следующие материалы:

1. Рабочая программа профессионального модуля.
2. Учебное пособие для студентов с контрольно-измерительными материалами для самопроверки.
3. Методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ, содержащие контрольную ведомость и дневник обучающегося.
4. Дневник-отчет по программе учебной практики.
5. Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы.
6. Положение об учебной практики студентов СПО.
7. Положение о производственной практики студентов СПО.
8. Положение о проведении квалификационных испытаний и аттестации.
9. Дневник-отчет по программе производственной практики (технологической и преддипломной).

Кроме того, ежегодно обновляется ОПОП с учетом запросов работодателей, особенностей развития региона, техники, технологий и

социальной сферы в рамках установленных настоящим Федеральным Государственным образовательным стандартом.

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1.1. Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля – является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 260501.65 Технология продукции общественного питания

код *название*

в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
4. Организовывать и проводить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании для повышения квалификации и переподготовки работников общественного питания и пищевой промышленности, а также для профессиональной подготовки по специальности технолог в рамках специальности 260501.65 «Технология продукции общественного питания».

1.2. Цель и задачи профессионального модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными навыками обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;

- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;

- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;

- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- температурный режим и правила приготовления различных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отделочных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Опираясь на работы ученых И. А. Зимней и Д. И. Ушакова, мы определяем практические навыки технолога общественного питания, как совокупность знаний, умений и профессионально важных качеств личности, характеризующей готовность к решению проблемы пищевой промышленности.

1.2. Методы по формированию познавательного интереса у студентов профессиональной образовательной организации

Профессиональный интерес с точки зрения педагогической науки исследовался уже не однократно. Данной проблемой уже занимались такие видные деятели как: К.Д. Ушинский; Д.Д. Семенова; А.Я. Герда; П.Ф. Каптерева А.Г. Ковалев, А.Г. Здравомыслов, Г.Е. Глезерман, Я.А. Комменский и др. Исходя из количества выше перечисленных представителей научной конфессий мы можем сделать вывод, что данная проблема обширна, и была достаточно исследована. Однако не смотря на это проблема профессионального интереса в образовании все еще актуальна. Это связано с тем, что мир не стоит на месте, и с развитием инновационных технологий появляется больше возможностей для повышения заинтересованности учащихся. Однако нам стоит разобраться что именно представляет профессиональный интерес в преподавании.

Согласно определению, представленному А.Д. Потемкиным: Интерес – это сложное психическое образование, представляющее собой единство объективных (содержание деятельности) и субъективных (Избирательности деятельности) начал. Интерес – это единство профессиональных, эмоционально-познавательных и волевых сфер человека.[2] В то же время согласно определению, предложенному «Педагогической энциклопедией» 1965 г. под редакцией И.А. Каирова: Интерес – активная познавательная направленность человека на тот или иной предмет или явление действительности связанная обычно с положительным эмоционально-окрашенным отношением к познанию объекта или к овладению той или иной деятельностью чаще всего интерес носит избирательный характер.[3]

Из данных определений можно сделать вывод, что интерес -- является основным показателем качества профессиональной деятельности человека, основывается на психосоматическом состоянии индивида, а также

основывается на личностном отношении субъекта к рассматриваемому объекту.

Первое определение понятия интерес попытался дать И. Кант. Согласно теории И. Канта интерес – это то, что делает «разум практическим, причиной, определяющей волю». Стоит отметить что И. Кант в основу данного определения вкладывает чистый разум, однако сам он считает, что интерес в данном контексте является постоянным фактором. Нам стоит отметить, что является основной причиной интереса и заинтересованности. Как отмечает Ковалев А.Г. «Интерес – это специфическое отношение личности к объекту в силу его жизненной значимости и эмоциональной привлекательности». [4] В данном определении Ковалев А.Г. отмечает, что значимость объекта для рассматриваемого субъекта является основополагающим компонентом деятельности. Значимость того или иного объекта для субъекта и является основополагающей частью личности субъекта, она является своеобразным показателем так называемого «Стержня личности».

Таким образом мы можем утверждать, что «Интерес» обеспечивается «Значимостью». Иными словами, заинтересованность студента в освоении профессии так или иначе, зависит от жизненных приоритетов, поставленных личностью как основополагающих. Но жизненные приоритеты изменяются в зависимости от внешних факторов. Эти факторы разделяются на две формы: объективные и субъективные. Объективным фактором в данном случае является внешние условия среды обитания индивида (Социальная, политическая, экологическая и т.д.). Субъективными факторами являются внутренняя составляющая индивида (психика, личный опыт, привычки, предпочтения и т.д.). Таким образом для повышения заинтересованности студента в получении профессиональных навыков, умений и знаний мы частично можем манипулировать внешними факторами. Например, мы можем показать значимость изучаемых знаний, показательно рассмотрев один из видов профессиональной деятельности, указав на социальную значимость,

получаемую прибыль при выполнении данной деятельности или же привести известных личностей которые достигли высот в данном виде деятельности. В то же время мы можем проводить экскурсионные занятия которые познакомят будущих специалистов с практической частью их будущей профессиональной деятельности. Так же мы можем провести практическое занятие непосредственно на предприятии, в данном случае заинтересованность студентов обуславливается четким подкреплением теоритических знаний и практического опыта. При таком ознакомлении будущие специалисты смогут показать уровень своих знаний и умений не только преподавателям, но и будущим работодателям, что так же оказывает положительное влияние на профессиональную заинтересованность.

Стоит отметить что в процессе профессиональной деятельности человек использует не только полученные знания, но и жизненный опыт, а также социальные связи. Человек в процессе выполнения своей работы в начале своей профессиональной деятельности будет обращаться к своим старшим коллегам. В то же время новый специалист вносит инновационные знания о своей профессиональной деятельности. Если обобщить, то придя на новое место работы студент осознает всю необходимость полученных знаний по профессии. И уровень его заинтересованности в получении профессиональных знаний повышается, студент осознает свою потребность в знаниях. Что из себя представляет потребность – потребность — это психосоматическое состояние при котором субъект (личность) осознает недостаток объекта (знания/умений/навыков). Понятием потребность занимались многие ученые, но наиболее известной стала работа ученого Абрахама Маслоу.[5] Этот ученый утверждал, что человеческая психология устроена таким образом, что удовлетворение потребностей происходит «от низших к высшим». Иными словами, пока мы не удовлетворим низменные потребности мы не сможем удовлетворить потребности в духовном плане. Градация потребностей согласно А. Маслоу выглядит так:

1. Физиологические: голод, жажда, половое влечение и т. д.
2. Потребности в безопасности: комфорт, постоянство условий жизни.
3. Социальные: социальные связи, общение, привязанность, забота о другом и внимание к себе, совместная деятельность.
4. Престижные: самоуважение, уважение со стороны других, признание, достижение успеха и высокой оценки, служебный рост.
5. Духовные: познание, самоактуализация, самовыражение, самоидентификация.

Изучив данное определение мы можем сказать, что потребность – это «осознание необходимости». Таким образом для пояснения понятия «Потребность» мы можем привести в пример мнение Б.Г. Ананьевы о существовании трех фаз в процессе формирования потребности:

1. Фаза – напряжение – процесс при котором происходит осознание о недостаточности материалов внешнего мира
2. Фаза – встреча с предметом – процесс нахождения необходимого материала внешнего мира
3. Фаза – насыщение – постепенное поглощение необходимого материала внешнего мира.

Изучив данный материал мы можем сделать вывод о процессе формирования потребности. Вначале субъект осознает отсутствие определенного объекта, без которого выполнение определенного вида деятельности невозможно. Потом происходит поиск ресурсной базы в которой можно восполнить недостаток определенного объекта. Последней фазой является получение объекта из ресурсной базы, в конечном итоге происходит интеграция полученного объекта в структуру субъекта с учетом уже существующей собственной ресурсной базы.

Таким образом мы видим, что заинтересованность имеет временный циклический характер, иными словами интерес к определенному виду

деятельности ограничивается определенным временным промежутком. Однако потребность имеет постоянную основу. Именно этим и обуславливается различие интереса и потребности. Исходя из этого мы можем заметить ситуацию, отмеченную Н.Г. Моровой, а именно когда первоначальный интерес человека к знанию возникает от потребности в нем, но затем, абстрагируясь от конечного результата, сама познавательная деятельность приобретает побудительную силу. Можно сказать, что интерес состоит из субъективной (побудительные силы: желания, стремления, эмоциональная привязанность к объекту и т.д.) и объективной (Положение в обществе, потребности, и социальные связи). Проанализировав интерес со стороны психо-социологии мы можем сделать вывод, что Профессиональный интерес – это совокупность связей с объектами и субъектами будущей профессиональной деятельности и эмоционально-положительное отношение к самой деятельности.

Согласно Электронному энциклопедическому словарю по психологии и педагогике понятие профессионального интереса означает: форму проявления познавательной потребности, обеспечивающая профессиональную направленность личности на осознание целей профессиональной деятельности и тем самым способствующая ориентировке, ознакомлению с новыми фактами, более полному и глубокому отражению действительности. Данное определение говорит о том, что профессиональный интерес есть движущая сила в познании определенного вида деятельности.

Согласно Электронному энциклопедическому словарю по психологии: Профессиональный интерес - Непосредственное эмоциональное практико-познавательное отношение к профессии, при благоприятных условиях переходящее в склонность личности к конкретной профессиональной деятельности, мотивы и цели которой совпадают. Данное определение говорит о том, что профессиональный интерес является эмоционально привязанным к

практической части.

Анализируя представленные определения мы можем сформировать собственное определение понятию «Профессиональный интерес». Профессиональный интерес – это психическое состояние субъекта, при котором, формируется четкое осознание необходимости восполнения отсутствующего объема знания, связанного с профессиональной деятельностью. Из этого определения мы можем понять, что профессиональный интерес узконаправлен, на усвоение информации только по представленному виду деятельности. И как следствие его удовлетворение позволяет повысить профессиональную квалификацию специалиста в четких информационных рамках. С позиции профессионально-педагогической деятельности мы видим, что профессиональный интерес зарождается в начале обучения в средне-специальных и высших учебных заведениях. И работа педагога в средне-специальных и высших учебных заведениях направлена на культивирование заинтересованности студента. Профессиональный интерес — это важный фактор обучения. В то же время профессиональный интерес является неотъемлемой частью становления личности студента. Интерес направленный на определенный вид деятельности стимулирует развитие личности, посредством получения положительной психосоматической оценки результатов работы индивида. Данная оценка чаще всего выражается в похвале от окружающих, личной удовлетворенности, или в материальном варианте и т.д., иногда все перечисленные проявления положительного психосоматических оценок влияют на формирование интереса к определенному виду деятельности.

Само понятие профессионального интереса появилось после того как было дано точное определение понятию Профессия. Если проследить за формированием профессионального интереса у студента, то мы можем заметить, что с интерес к выполнению какого-либо действия культивирует заинтересованность в изучении данного процесса, который в свою очередь

превращается в профессиональный интерес. Сам профессиональный интерес показывает на сколько личность заинтересована в том или ином виде деятельности. Благодаря высокой профессиональной заинтересованности повышается уровень усвоения профессиональных знаний.

Развитие профессионального интереса у студентов является составной частью системы профессиональной подготовки специалистов и включает несколько этапов:

1. Включение составных признаков профессионального интереса при проведении первоначального анализа развития.
2. Образование профессионального интереса на этапе приспособленческом этапе развития.
3. Полное образование профессионального интереса на этапе профессиональной деятельности.

Формирование профессионального интереса у студентов необходимо рассматривать как сложный динамически развивающейся качества личности, характеризуется наличием осознанности своего социального и профессионального будущего, удовлетворенности избранной профессией, волевой активностью и наличием профессиональных знаний и умений.

Исходя из всего вышесказанного мы можем сделать вывод: профессиональный интерес это составляющая становления специалиста, которая несет в себе побудительный характер. И развитие профессионального интереса является необходимым для получения качественной базы знаний. Как следствие мы отмечаем необходимость использовать новые методы для повышения заинтересованности студентов средне-специальных и высших учебных заведений.

Выводы по главе I

В первой главе выпускной квалификационной работы были рассмотрены задачи изучения психолого-педагогической, научной и методической литературы, по проблеме развития практических навыков и выявления педагогических условий развития практических навыков студентов среднего профессионального образования.

Практика в самых различных своих проявлениях присутствует в процессе обучения, считается одним из основных компонентов профессиональной подготовки студента.

Профессию рассматривают как исторически сложившийся вид трудовой деятельности, требующий определенных знаний умений и навыков, приобретаемых в результате специального профессионального образования, профессиональной подготовки и опыта работы.

Опираясь на определения Э.Ф.Зеера, А.К. Марковой, О.А.Шахматовой, нами практические навыки определяется как готовность и способность студентов к реализации знаний, умений, опыта в реальных условиях профессиональной деятельности.

Изучение материалов по данной проблеме и анализ психолого-педагогической литературы, позволили сделать вывод о необходимости разработки педагогических условий, способствующих формированию практических навыков студентов учреждений среднего профессионального образования.

Мы выявили 3 педагогических условия, эффективно влияющих на развитие практических навыков студентов:

- учебно-методическое сопровождение;
- организация самостоятельной работы;
- наличие соответствующей материально-технической базы.

Глава 2. Разработка и обоснование содержания и процесса формирования интереса к профессии

2.1 Цели, задачи и методы экспериментальной работы

Проверка качества составленных тестов проводилась в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего».

Согласно приказу Министерства образования и науки Челябинской области от 8 сентября 2015 года № 01/2509 переименовано в государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение "Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли".

«Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего». включает в себя 2 корпуса и 2 филиала.

Техникум обучает по специальностям:

1. Повар, кондитер;
2. Организация обслуживания в общественном питании (менеджер);
3. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров (товаровед-эксперт);
4. Технология продукции общественного питания (техник-технолог, старший техник-технолог).

В рамках реализации национального проекта на базе колледжа открыт Ресурсный Центр, где предоставляется возможность получить профессиональную переподготовку и повысить квалификацию по профессиям:

1. Официант;
2. Бармен;
3. Повар;
4. Кондитер;

5. Контролер-кассир торгового зала;
 6. Продавец продовольственных товаров
- Получить курсовую подготовку:
7. Устройство и эксплуатация ККМ;
 8. Декорирование праздничного стола;

На данный момент в колледже обучается за счет средств областного бюджета 1859 человек.

Материально – техническая база колледжа полностью соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта по реализуемым специальностям.

В колледже имеется 12 специализированных лабораторий для организации практического обучения по всем реализуемым специальностям, оснащенных современным оборудованием: пароконвектоматами, жарочными шкафами, холодильным оборудованием. В колледже имеется необходимое оборудование и инвентарь для работы с шоколадом, карамелью, изготовлению суши. Все лаборатории отвечают санитарным требованиям.

Качество учебного процесса обеспечивают 6 компьютерных классов. Каждый компьютерный класс объединен в единую локальную сеть и имеет доступ к сети Internet.

В каждом учебном корпусе имеется библиотеки – медиатеки, оснащенные персональными компьютерами для самостоятельной работы студентов с выходом в Internet, электронными учебниками, обширным библиотечным фондом учебной и художественной литературы. Пополнение библиотечного фонда новой литературой производится систематически. Основные образовательные программы обеспечены необходимой учебно – методической литературой в соответствии с учебными планами.

Более 50% учебных кабинетов оснащены мультимедийным оборудованием, что позволяет сделать учебный процесс максимально интересным для студентов.

Любое исследование требует опытной проверки выдвинутой гипотезы. Большинство исследователей обращается в экспериментальной методике. Это происходит в силу распространённости экспериментальной методике, её относительного удобства, возможности неоднократного повторения.

С методикой экспериментальной работы можно познакомиться в трудах таких известных отечественных учёных как Ю.К. Бабанский [10], Б.С. Гершунский [16], И.П. Подласый [37] и др.

Как отмечает М.Е. Дуранов, именно эксперимент – «надёжный способ получения достоверных данных». Эксперимент может рассматриваться как система познавательных операций, связанных с изучением педагогических ситуаций, фактов, явлений, процессов, факторов, специально созданных условий для выявления свойств, связей, отношений, закономерностей.

Вместе с тем, необходимо отметить, что в настоящее время в педагогике приобретает популярность метод, альтернативный эксперименту – экспертное оценивание.

Метод экспертных оценок – эмпирический метод исследования. Это разновидность опроса, связанная с привлечением к оценке изучаемых явлений, процессов наиболее компетентных людей, мнения которых, дополняющие и перепроверяющие друг друга, позволяют достаточно объективно оценить исследуемое.

Эксперт – специалист, дающий заключение при рассмотрении определенного вопроса.

С позиций принятия обоснованных решений в данной ситуации мнение эксперта будет решать ключевую роль. А сам метод экспертной оценки представляет собой организацию работы со специалистами – экспертами с последующей обработкой мнений экспертов, выраженных в количественной и/или качественной форме с целью получения информации необходимой для принятия решения. Метод экспертного оценивания включает в себя формы экспертного опроса (анкетирование, интервью и др.), подходы к оцениванию

(ранжирование, нормирование и др.), способу обработки результатов, оценка компетентности экспертов.

Мы считаем необходимым обосновать наше предпочтение метода экспертной оценки при проведении педагогических исследований следующим:

2. Устранение эффекта случайности, возникающего при необходимости создания различных условий для значительного числа участников эксперимента и оценки результатов этого воздействия;
3. Возможность получения экспертной оценки на любой стадии опытной работы, без прерывания самого хода работы;
4. Возможность получения авторитетного мнения участников экспертизы, их анализа, сопоставления, с целью получения объективной оценки по исследуемой проблеме.

Необходимо отметить, что в данном методе источником информации об изучаемом объекте являются преимущественно знания и опыт, работающих в данной области. Для повышения достоверности опроса, целесообразно увеличивать количество экспертов, участвующих в оценке.

Таким образом, применение метода экспертной оценки мы считаем наиболее оптимальным в оценке эффективности метода тестирования.

Гипотезой нашей выпускной квалификационной работы является проверка знаний, умений и навыков в отдельном от друг друга ключе. Для того, чтобы можно было проводить тестирование в группах, необходимо, чтобы тесты отвечали требованиям их качества. Для этого нами был проведен метод экспертной оценки.

Экспертами были три преподавателя – методиста ГБПОУ «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего»:

1. Пуманова Светлана Викторовна (эксперт №1);
2. Хабибуллина Наталья Ралифовна (эксперт №2);
3. Светлова Татьяна Владимировна (эксперт №3).

Целью практического решения нашей работы является оценивание экспертами тестов как показатель качества их разработки для проверки полученных знаний студентов по дисциплине «Организация хранения и контроль запасов сырья» и внедрение тестов на одном из занятий в колледже.

Для достижения цели перед экспертами ставились задачи:

- Изучить тесты по знаниям, умения, навыкам.
- Дать оценку соблюдаемым критериям тестов.
- Написать рекомендацию по дальнейшей работе с тестами.

2.2 Разработка планов конспектов уроков теоретического обучения по модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

План – конспект

урока теоретического обучения

МДК 08.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Тема учебной программы: «Приготовление мучных кондитерских изделий»

Тема урока: «Технология приготовления помады»

Тип урока: комбинированный

Обучающая цель: формирование у обучающихся знания технологии приготовления помады

Задачи:

- подготовить обучающихся к восприятию нового материала
- разобрать конкретную ситуацию

Развивающая цель: развитие учебно-познавательной компетенции

Задачи:

- организовать самостоятельную познавательную деятельность обучающихся
- развивать способности самостоятельного решения проблемы;

Воспитательная цель: формирование познавательного интереса к изучаемой теме и к предмету

Задачи:

- прививать обучающимся любовь к профессии;
- воспитывать способность адекватно оценивать обстановку и взаимодействовать в коллективе.

Межпредметные связи: учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Физиология питания с основами товароведения пищевых продуктов»

Место проведения: кабинет спецтехнологии.

Методы обучения: беседа, рассказ с элементами беседы, объяснение, демонстрация, проблемное изложение, решение производственной ситуации.

Материально-техническое оснащение: проектор, презентация, раздаточный материал,

Форма организации учебной работы: индивидуальная, групповая.

Основные этапы урока.

I. Организационный момент

- 1.Взаимное приветствие.
- 2.Проверка присутствующих (рапорт дежурного).
3. Распределение по группам.

II. Актуализация опорных знаний

1. Сообщение темы урока и целевая установка на урок
2. Опрос обучающихся – по вопросам
3. Мотивация

III. Изучение нового материала.

IV. Закрепление и применение знаний. Работа индивидуально в малых (больших) группах.

1. Кейс – технология
2. Методика ментальной карты

V. Подведение итогов урока

1. Рефлексия.
2. Оценка деятельности

VI. Домашнее задание.

Ход урока.

1. Оргмомент (1мин)

- а) приветствие
- б) проверка присутствующих на уроке
- в) оценка готовности обучающихся к уроку

2. Актуализация опорных знаний

На сегодняшнем занятии мы продолжим изучение раздела «Приготовление мучных кондитерских изделий». Тема урока «Технология приготовления помады» (1 слайд).

Процесс приготовления помады состоит из нескольких операций, но вначале необходимо приготовить сироп. Для того чтобы сироп имел либо зеленый или желтый, или красный цвета их подкрашивают, т.е. добавляют пищевую краску. *Давайте вспомним, какие естественные пищевые краски чаще всего используют в кондитерском производстве* (тартразин, индигокармин, сафлор, шафран, кармин). (2 слайд)

Был озвучен пищевая краску кармин. Если вы помните, кармин получают из насекомых, живущих в тропических странах. И это макет насекомого сегодня у нас висит на доске, у которого на каждой ножке по одному вопросу.

Повторим технологический процесс приготовления сиропа. Далее мы будем работать в группах.

Работа в группах.(7 мин)

Каждая команды выбирает своего лидера. Значит, лидеры есть. Первая команда – команда «Повара», вторая команда – «Кондитеры». Слушаем внимательно дальше.

Насекомое, как видите, имеет несколько ножек. И на каждой ножке один вопрос. Лидер каждой команды выходит, выдергивает ножку, читает вслух. Если вы знаете ответ, сразу можно дать правильный ответ. Если нет, то дается на размышления 30 секунд. Если команда не знает правильного ответа, то слово предоставляется другой команде. Если на ножке нарисована улыбка, то должны улыбаться и пожелать всем хорошего настроения. И так начинаем. За каждый правильный ответ получаете 1 балл. (3слайд)

1. Что такое сироп? (Смесь сахара с водой)
2. Сколько часов выдерживают выпеченный полуфабрикат перед промочкой сиропом? (6- 8 часов)
3. До какой температуры охлаждают сироп перед тем добавить коньяк? (20С)
4. Чем можно заменить ромовую эссенцию при изготовлении сиропов? (коньяк)
5. Консистенция сиропа для глазирования (густая)
6. Консистенция сиропа для промачивания (жидкая)
7. Перечислите основное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий (мука, сахар, масло сливочное, яйцо)
8. Перечислите вспомогательное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий (мед, орехи, молоко, молочные продукты, разрыхлители и т.д.)
9. Применение кофейного сиропа в кондитерском производстве (для бисквитных тортов и пирожных с кофейными кремами)
10. Чем можно заменить патоку? (инвертным сиропом).

Теперь считаем, сколько же баллов вы набрали. Молодцы.

Запишите тему сегодняшнего урока.

Тема « Технология приготовления помады основной» (4 слайд)

Цель нашего занятия, усвоить технологический процесс приготовления помады.

3. Мотивация. (2мин)

Для чего нужна помада?

Помаду используют для отделки поверхности мучных и кондитерских изделий. Например, помадой глазируют булочки, печенья, торты, пирожные, склеивают изделия. Не за горами Великая пасха. Выпекают куличи, их тоже можно глазировать помадой. Изделия приобретают прекрасный внешний вид, меняются вкусовые качества. Значит, наша сегодняшняя тема является для вас очень важной. (5слайд)

4. Изучение новых знаний – объяснение преподавателя с показом слайдов(15мин)

Кондитерская помада, изготовленная из сахара, глюкозного или кукурузного сиропа, обычно обозначается по-английски «crete» (крем), в разных странах ее называют по – разному. (6 слайд)

Помада представляет собой белую, однородную нежную сахарную массу. Процесс приготовления помады состоит из следующих операций. Записываем 4 основных этапа:

1. варка сиропа
2. охлаждение сиропа
3. взбивание сиропа
4. созревание помады.

(7слайд)

Рассмотрим технологию приготовления помады. На слайде вы видите рецептуру основной помады. (8 слайд). Значит, сахар с водой соединяют, доводят до кипения, снимают пену. После прекращения пенообразования посуду закрывают крышкой и далее уваривают на сильном огне. Медленное уваривание дает помаду темного цвета. **Как вы думаете, почему сироп варят закрытой крышкой?** Ответы могут быть разные. Под крышкой образуется пар, который препятствует появления кристаллов на стенке посуды.

Сироп уваривают до 108С, при этой температуре вводят подогретую патоку до 40С или инвертный сироп. **Скажите, пожалуйста, с какой целью добавляют в помаду патоку?**

Так как, патока является антикристаллизатором и препятствует образования крупных кристаллов, т.е. предохраняет от засахаривания. Патоку или инвертный сироп добавляют строго по рецептуре. Если добавлено больше нормы, при взбивании помада долго не образуется, при недостатке образуются крупные кристаллы, что приведет к образованию грубой помады.

Далее сироп уваривают до 115 -117 С (проба на слабый шарик). **Какие пробы сахарного сиропа вы помните?** (средний, твердый шарик, карамель, жженка, толстая и тонкая нитки). Затем быстро охлаждаем. Медленное охлаждение придает помаде темный цвет. Охлаждают до 35 – 40С. Чем сильнее охлажден сироп, тем он гуще и при взбивании кристаллизуется медленно. Горячий сироп при взбивании кристаллизуется быстро, но помада получается грубая с крупными кристаллами. **Какое механическое оборудование используют для взбивания?** (взбивальная машина). (9слайд). А если готовят в малом количестве, используем венчик или миксер.

Готовую помаду перекладывают в другую посуду, поверхность сбрызгивают холодной водой, для того, чтобы не образовалась корочка. И оставляют на сутки для созревания. Если помада долго не образуется, то можно добавить немного готовой помады или просеянный сахарной пудры или подогреть сироп до 40С. Перед использованием помаду подогревают помаду на водяной

бане при температуре 50С. Можно ароматизировать ликером, вином и подкрасить. Если помаду разогреть до более высокой температуры, то на изделиях она будет не глянцевой, грубой и быстро засахарится. Для усиления блеска помады можно в нее добавить яичный белок.

Требование к качеству: белого цвета, однородная, плотная, пластичная, глянцевитая (10слайд)

5. Закрепление изученного материала.(4мин)

Предлагаю вам записать технологию приготовления помады в виде технологической схемы. (9слайд). На слайде дана «шапка» схемы, продолжите ее.

Вам в помощь технология приготовления помады в виде текста. (11слайд). За 4 минуты вы должны составить схему приготовления помады. Работаем самостоятельно. Итак, приступаем.

Обучающиеся работают самостоятельно.

Времени было достаточно, обмениваемся работами. Работу группы «Повара» проверяет команда «Кондитеры».

А теперь предлагаю вам проверить правильность составления схемы по следующему слайду. (13слайд). Сколько правильных схем. Если 3 правильных – 3 балла, если нет, то – 0 баллов.

6. Решение проблемной ситуации.

Итак, учебный материал вами изучен. Давайте, попробуем применить полученные знания для решения производственной ситуации.

Вам предлагается описание возможной на предприятии общественного питания ситуации. Внимательно изучите его, ответьте на поставленные вопросы. Обучающиеся изучают содержание производственной ситуации, отвечают на вопросы. Затем каждая команда озвучивает свои ответы.

Проблемная ситуация. (10мин)

Студенка 2 курса Перова Елена проходила производственную практику в одном из заведений общественного питания. Девушка училась хорошо, и поэтому мастер производственного обучения Борисова Татьяна Ивановна решила устроить на оплачиваемую практику.

Елена варила сиропы для промочки, глазирования. У нее все получалось отлично, и поэтому она всегда ходила веселая на работу. Тем более ей очень нравится эта профессия, так как кондитер – это творец не только изделий, но и хорошего настроения, ведь хорошо приготовленное изделие - настоящее произведение искусства.

Однажды ей поручили приготовить помаду для глазирования кулича пасхального. «Теоретические знания у меня есть, поэтому должно получиться все хорошо», – думала Елена и приступила к работе.

Сахар соединила с водой, довела до кипения, сверху снимала пену. Затем уваривала на слабом огне, так как сильные брызги обожгли руку. Уваривала до 108С и добавила патоку, которая предохраняет сироп от засахаривания. После добавления патоки уваривала до 115С, и охладила, поставив посуду в прохладное место. Через 15 – 20 мин, помаду взбивала. Затем готовую помаду перекладывала в другую посуду и оставила для созревания на 12 -24ч.

Перед отделкой кулича помаду разогрела до 65С на водяной бане и добавила эссенцию и подкрасила кармином.

Перед реализацией провели бракераж и обнаружили, что:

- помада темного цвета;
- образовались крупные кристаллы;
- не пластичная;
- помада не высокого качества, грубая;
- не глянцевиная.

Объясните, какие технологические процессы были нарушены при приготовлении помады.

Какая группа имеет больше баллов, та группа и начинает. Внимание, слушаем, какие ошибки были допущены.

Преподаватель комментирует ответы обучающихся. Вторая группа тоже дополняет парильными ответами.

Правильные ответы.(2мин)

- помаду варили на медленном огне, варить нужно на сильном огне;
- при варке сиропа, посуду не закрывали крышкой, так как при парообразование под крышкой предотвращает образования кристаллов.
- перед добавлением патоки в сироп ее подогревают до 45 -50С, в результате чего помада получается более высокого качества;
- помаду охлаждают быстро до 35 -40С и взбивают. При высокой температуре образуются крупные кристаллы, и качество помады ухудшается;
- перед использованием помаду разогрели до более высокой температуры, она будет не глянцевиной и быстро засахаривается.

7. Домашнее задание.(1мин)

На следующем занятии мы с вами продолжим приготовления помады, так как помада бывает основная и производная. Итак, вы должны подготовить презентация на тему «Применение помады в кондитерском производстве»

8. Рефлексия. (3мин)

А теперь подводим итоги работы.

Вы сегодня работали хорошо. Особенно активно у нас работали,

Считаем, сколько баллов заслужила команда «Поваров», сколько –

«Кондитеры». Команда, набравшая больше баллов, получают оценку «5», а соперники – «4»

Продолжите предложение:

- сегодня я узнал...
- было интересно...
- было трудно...
- я выполнял задания...

- теперь я могу...
- я почувствовал, что...
- я приобрел...
- я научился...
- я попробую...
- мне захотелось... ..

Тема: Технология приготовления мучных кондитерских изделий.

Цели занятия:

Обучающая:

- 1.Обобщить знания о производстве кондитерских изделий,
- 2.Научить анализировать факторы, влияющие на качество продукции, находить «трудные» места в производстве.

Развивающие

1. Развивать при решении поставленных задач самостоятельность, творческую активность студентов;
2. Формировать умения ориентироваться в конкретной ситуации.
3. Развивать речевые умения;

Воспитательные

1. Воспитывать способность к сотрудничеству;
2. Готовить конкурентоспособного специалиста.

Тип занятия: повторительно -обобщающий

Вид занятия: Урок - деловая игра

Оборудование:

Плакаты, схемы, фотографии изделий, мультимедийное оборудование.

ХОД УРОКА:

- 1. Активизация опорных знаний**

Преподаватель: Переход России к рыночной экономике, конкурентная среда в условиях рынка обязывает руководителей предприятия уделять большое внимание проблемам качества. Успешная реализация качественного продукта потребителю является главным источником существования любого предприятия.

Цель урока - обобщить изученный материал по приготовлению различного вида теста и изделий из него, выявить «трудные» места в производстве, установить причины выпуска продукции не соответствующей стандартам и наметить план мероприятий по устранению недостатков.

Преподаватель: Задаёт вопросы: 1.Какие виды теста используют при приготовлении мучных кондитерских изделий?

2.Какие факторы могут повлиять на качество продукции и увеличении производительности в целом?

Студенты письменно отвечают на поставленные вопросы. Через 3-5 минут студенты сравнивают свои ответы с эталонами: с составленным на слайде графическим кластером (рис. 1) и ответами на 1 вопрос.

Правильный ответ на 1 вопрос:

1. Дрожжевое
2. Песочное
3. Вафельное
4. Сдобно-пресное
5. Заварное
6. Слоеное
7. Пряничное
8. Бисквитное
9. Воздушное
10. Миндальное
11. Крошковый п/ф

Рисунок 1



Преподаватель: Если мы внимательно посмотрим на кластер, то мы можем проследить, что данные отображают основные этапы производства.

ДЕЛОВАЯ ИГРА

Студенты распределены по группам. Каждая группа характеризует производство одного вида теста и изделий из него (Могут пользоваться плакатами, схемами, фотографиями).

I гр.- специалисты по приготовлению бисквитного теста и изделий из него.

II гр. - специалисты по приготовлению слоеного теста и изделий из него.

III гр. - специалисты по приготовлению заварного теста и изделий из него.

Лист оценивания (пятибалльная система)

<i>Ф.И. студента</i>	<i>Самооценк а</i>	Оценка старшего группы	Сигнальны е карточки	Общий балл

Сигнальные карточки:

Красная карточка-5 баллов

Желтая карточка-4 балла

Зеленая карточка-3 балла

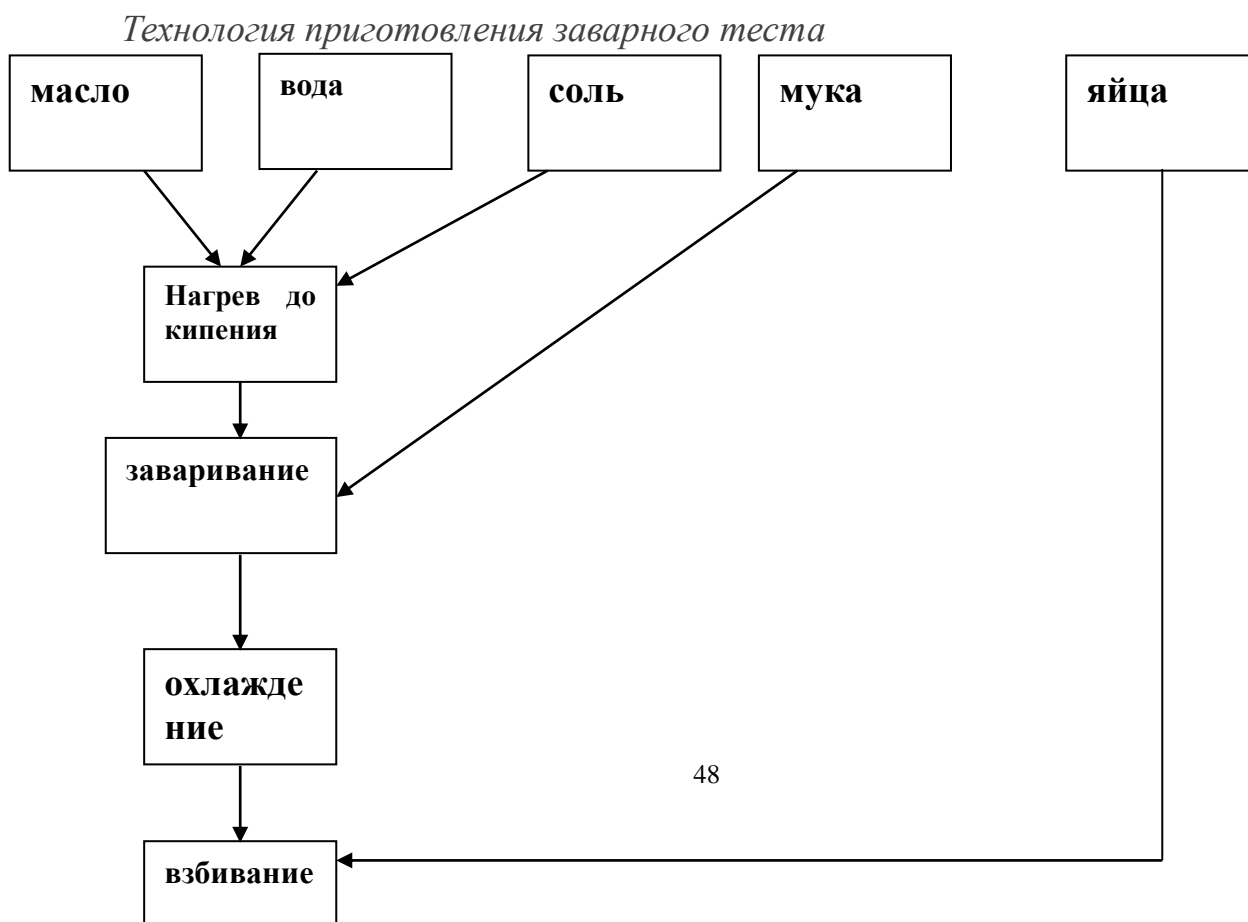
Белая карточка-2 балла

Задание: Каждое производство имеет свою специфику, поэтому предлагается составить кластер, учитывая все те факторы, которые указаны на кластере (рис. 1). Выявить «трудные» места, влияющие на качество продукции и производительность производства.

ГРУППОВАЯ РАБОТА

Студенты: Составляют кластер согласно заданию. Работа групп составляет 10-15 минут. Затем выбирается из группы специалист, который работает у доски, с помощью графического кластера дает характеристику своему участку, а представители других групп задают вопросы.

Пример выполнения графического кластера



Преподаватель предлагает дать характеристику кластера, рассказать о возможных трудностях приготовления, указать требования к качеству изделий.

Студент: В посуду наливают жидкость, кладут жир, соль и доводят до кипения. Помешивая, вводят муку и перемешивают, чтобы не было комков. Должна образоваться однородная, блестящая масса, ее прогревают 10 мин. Затем массу охлаждают до 60-65 *С, тесто перемешивают и вводят яйца. Тесто взбивать не нужно. Консистенция должна быть полужидкой.

Заварное тесто разделяют с помощью кондитерского мешка. Изделия «отсаживают» на листы, которые предварительно слегка смазывают маслом. Отсаженные изделия следует сразу же выпекать, чтобы поверхность не подсыхала.

При выпечке поверхность изделий местами трескается, через щели испаряется воды, оставшийся водяной пар, нагреваясь, увеличивается в объеме и «поднимает» тесто, как при надувании воздушного шара, внутри образуется пустота.

Выпекают изделия при высокой температуре, первые 20 мин температура должна быть 230-240*, чтобы водяные пары быстро нагрелись. Затем ее снижают до 190-215* и выпекают изделия еще 15 мин, чтобы окончательно сформировалась корочка, но при этом, чтобы изделие не сгорело.

Готовые изделия должны быть легкими, сухими, поверхность их ровная и блестящая, покрыта мелкими трещинами, внутри изделия имеют пустоту.

Вопросы:

1. С каким содержанием клейковины муку используют для приготовления заварного теста?
2. Можно ли вместо воды использовать молоко при заваривании теста?
3. От чего получается полуфабрикат малого объема?
4. Назовите ассортимент изделий из заварного теста.

ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ

Преподаватель: *Подводит итоги с помощью кластера, акцентирует наиболее важные факторы, влияющие на качество продукции.*

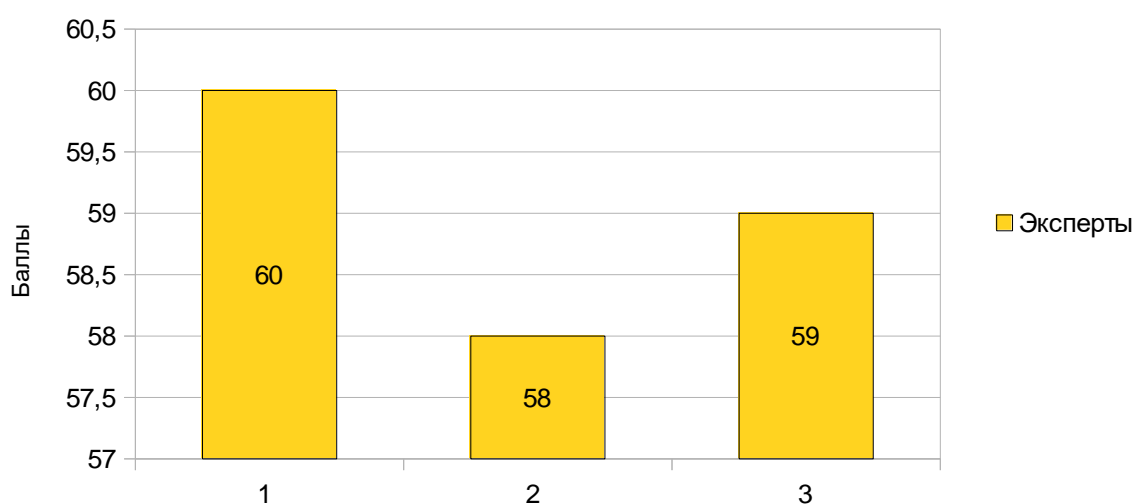
После этого оценивается индивидуальная работа каждого студента в группе. Старший группы оценивает индивидуальную работу студентов по 5 балльной системе, подводит общий итог, а преподаватель- ответы и вопросы студентов с помощью сигнальных карточек. По количеству набранных баллов объявляется подгруппа победителей.

Домашнее задание: Составить технологические схемы на приготовление воздушного, песочного, пряничного теста.

2.3. Анализ результатов экспериментальной работы

Экспертами были оценены тесты двух вариантов. По результатам оценок была составлена диаграмма по балльной шкале.

Диаграмма 2. Экспертные оценки



Эксперт №1 отметит много положительных моментов в тестах. Им

были оценены на «отлично» такие требования, как всесторонность знаний, валидность, достоверность.

Эксперт №2 отметил такие требования, как всесторонность знаний и надежность тестового контроля на «хорошо», объяснив это тем, что не все важные моменты были вставлены в контроль.

Эксперт №3 посчитал, что стандартизация теста уместна в таком составлении и оценил ее на «хорошо».

По результатам оценки тестов, экспертами были даны положительные рекомендации по внедрению тестов для итогового тестирования.

Составленные тесты можно использовать для дальнейшего контроля знаний студентов.

После проверки тестов и их допуска к внедрению, мы провели тестирование на группе второго курса. Студенты 236 группы заканчивали эту дисциплину экзаменационной проверкой. Группа состоит из 24 студентов. Нам было удобно разделить их на две группы. Стоит отметить, что студенты этой группы отличаются хорошей успеваемостью и посещаемостью. Поэтому деление на ЭГ проходило по списку в журнале: первые 12 человек и оставшиеся. Первая группа проходила тестирование на знания, вторая на умения и решала практическую задачу. Тест проводился в лекционном классе, к контролю студенты отнеслись ответственно, и присутствовала вся группа. На решение теста давалось 45 минут. Обучающиеся были предупреждены о тестировании и готовились к нему за несколько дней.

У первой ЭГ тест состоял из 75 вопросов. Результаты тестирования достаточно разнообразны. Три студента справились на 48% – это «3»; шесть студентов справились с 49 заданиями на 65% – это «4»; два студента выполнили 70 и 73 задания на 93% – это «5». Средний процент по первой ЭГ – 69%. Мы считаем, что это приемлемый результат. В основном ошибки допускались в вопросах касаемых техники и документации.

Вторая ЭГ решала тест из 50 вопросов и 1 задания. Два студента

испытали много трудностей и выполнили тест на 45% – это «3»; семь студентов решили 35 заданий на 68% – это «4»; три студента выполнили 48 заданий на 94% – это «5». В тестах было много развернутых ответов. Задания на установления соответствия выполнило большинство. Практическое задание вызвало затруднение у пяти студентов, так как были допущены ошибки в определении причины возникновения дефекта продукции. Общий процент выполнения теста у второй ЭГ составил 61%.

Исходя из полученных результатов тестирования, можно сделать вывод, что решение тестов, где представлены варианты ответов, вызывают у студентов меньше затруднений и дают больший результат оценивания качества полученных знаний по дисциплине.

Выводы по 2 главе

Во второй главе мы рассмотрели необходимость разработки и внедрения планов конспектов уроков теоретического обучения по модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего», потому что тесты, составленные нами, отличались четким разделением проверки знаний от умений.

С целью решения проблемы нами были разработаны планы конспекты уроков теоретического обучения по модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» Составлен тестовый сборник для проверки итогового контроля знаний. Для проведения эксперимента мы использовали метод экспертной оценки, в котором участвовали три педагога из колледжа.

Данный метод позволил увидеть реальный уровень планов конспектов

уроков теоретического обучения по модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». В дальнейшем мы провели итоговое тестирование на двух экспериментальных группах.

Тем самым, можно сделать вывод, что планы конспекты уроков теоретического обучения по модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» могут использоваться в педагогической практике.

Заключение

Формирование компетентного специалиста, профессионала – одна из главных задач современной профессиональной педагогики. Одной из составляющих профессионально подготовленного специалиста является его теоретическая подготовка по дисциплинам, предусмотренным Государственным образовательным стандартом по специальности, практическая подготовка, предусмотренная практическими занятиями и практикой, а также – самостоятельная работа студента по закреплению полученных знаний, умения и навыков.

Наглядность – свойство, выражающее степень доступности и понятности образов объектов познания для познающего субъекта; один из принципов обучения. Главным фактором появления наглядного образа являются различные наглядные пособия.

Познавательный интерес студентов при использовании наглядных пособий будет развиваться при следующих условиях:

- учитываются индивидуальные и типологические условия студентов;
- предусматривается использование ведущих форм, методов и средств обучения, направленных на активизацию познавательной деятельности;
- совместная деятельность всех участников педагогического процесса направлена на осуществление системного развития познавательной деятельности в учебном и внеучебном процессе.

Разработаны планы конспекты уроков теоретического обучения по модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Проведена опытно-поисковая работа по теме квалификационной работы, задачи которой были следующие:

- провести начальный срез по определению уровня сформированности познавательного интереса студентов группы;

- внедрить в образовательный процесс планы конспекты уроков теоретического обучения по модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

- оценить эффективность проведенной работы.

Опытно-экспериментальная работа проводилась в государственном бюджетном профессиональном образовательном учреждении среднего профессионального образования «Челябинский техникум промышленности и городского хозяйства им. Я.П. Осадчего», в группе студентов, профессии «Технология продукции общественного питания» в составе 20 человек и предусматривала констатирующий этап, на котором была изучена тема основные группы микроорганизмов; определен уровень познавательного интереса студентов экспериментальной группы до начала проведения эксперимента; затем был проведен урок и контрольный этап, где был проведен контрольный срез по определению уровня познавательного интереса после проведения эксперимента, полученные данные проанализированы и обобщены.

Можно с уверенностью отметить, что использование наглядных средств обучения дает гораздо более высокий результат, нежели проведение обычного, «стандартного» урока по аналогичной теме. Использование наглядности позволяет студентам воспринимать подаваемую информацию не только в аудиальном, но и в визуальном формате, что в разы увеличивает методическую значимость проведенного урока.

Полученные данные по результатам констатирующего и контрольного срезов уровня развития познавательного интереса студентов группы, участвующей в эксперименте, показали положительное изменение уровня развития познавательного интереса студентов группы.

Таким образом, можно считать задачи – выполненными, а цель – достигнутой.

Библиографический список

1. Абрамова, Г.С. Практическая психология [Текст]: учеб.пособие / Г.С. Абрамова. – М.: Академический Проект, 2001. – 480 с.
2. Аванесов, В.С. Знание как предмет педагогического измерения [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Педагогические Измерения, №3, 2005. – 31 с.
3. Аванесов, В.С. Композиция тестовых заданий [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Ассоциация инженеров – педагогов, 1996. – 213 с.
2. Аванесов, В.С. Основы теории педагогической теории измерений [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Педагогические Измерения, № 1, 2004. – 160 с.
3. Аванесов, В.С. Проблема качества педагогических измерений [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Педагогические Измерения, №2, 2004. – 27 с.
4. Аванесов, В.С. Системы заданий в тестовой форме [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Педагогические Измерения, №2, 2006. – 117 с.
5. Аванесов, В.С. Форма тестовых заданий [Текст] / В.С. Аванесов. – М.: Центр тестирования, 2005. – 155 с.
6. Анастаси, А. Психологическое тестирование [Текст] / А. Анастаси, С. Урбина. – СПб.: Питер, 2007. – 688 с.
7. Андреев, А.Б. Компьютерное тестирование: системный подход к оценке качества знаний студентов [Текст] / А.Б. Андреев. – М.: Педагогика, 2001. – 164 с.
8. Бабанский, Ю.К. Проблемы повышения эффективности педагогических исследований. Дидактический аспект [Текст] / Ю.К. Бабанский. – М.: Педагогика, 1982. – 197 с.
9. Балыхина, Т.М. Словарь терминов и понятий тестологии [Текст] / Т.М. Балыхина. – М.: Педагогика, 2000. – 423 с.
10. Белобрыкина, О.А. Теория и практика психологической службы в образовании [Текст] / О.А. Белобрыкина. – Новосибирск: НГПУ, 2005. – 508 с.
11. Бешелев, С.Д. Экспертные оценки [Текст] / С.Д. Бешелев, Ф.Г. Гурвич. –

М.: Наука, 197. – 103 с.

12.Болотов, В.А. Становление общероссийской системы оценки качества образования [Текст] / В.А. Болотов. – М. : Математика, №16, 2007. – 153с.

13.Гершунский, Б.С. Менталитет и образование [Текст] / Б.С.Гершунский. – М.: Институт практической психологии, 1996. – 210 с.

14.Гершунский, Б.С. Философия образования для XXI века. В поисках практико – ориентированных образовательных концепций [Текст] / Б.С. Гершунский. – М., 1998. – 608 с.

15.Громкова, М.Т. Педагогика высшей школы [Текст] / М.Т. Громкова. –М.: Юнити – Дана, 2012. – 205 с.

16.Гутгарц, Р.Д. Особенности дистанционного тестирования в Интернете [Текст] / Р.Д. Гутгарц. – Иркутск, 2001.

17.Гуцанович, С.А. Тестирование в обучении математике: диагностико – дидактические основы [Текст] / С.А. Гуцанович, А.М. Радьков. – Могилёв, 1995. – 200 с.

18.Дуранов, М.Е. Педагогический процесс и педагогическая деятельность: проблемы, исследование и организация [Текст]: монография / М.Е. Дуранов. – М.: ВЛАДОС, 2009. – 365 с.

19.Загвязинский, В.И. Теория обучения: Современная интерпретация [Текст] / В.И. Загвязинский. – М.: Изд. Центр «Академия», 2001. – 184 с.

20.Звонников, В.И. Современные средства оценивания результатов обучения [Текст] / В.И. Звонников. – М., 2007.

21.Зимняя, И.А. Педагогическая психология [Текст] / И.А. Зимняя. – М., 2005.

22.Кальней, В.А. Технология мониторинга качества обучения в системе «учитель – ученик» [Текст]: методическое пособие для учителя / В.А. Кальней, С.Е. Шишов. – М.: Педагогическое общество России, 1999.

23.Крулехт, М.В. Экспертные оценки в образовании [Текст] / М.В. Крулехт, И.В. Тельнюк. – М.: Академия, 2002. – 112 с.

24.Кудинов, Ю.В. Основы психологии и педагогики [Текст]: учеб. пособие /

- Ю.В. Кудинов. – Алчевск, ДонГТУ, 2004.
- 25.Ларичев, О.И. Структуры экспертных знаний [Текст]: психологический журнал № 3 / О.И. Ларичев. – М., 1995.
- 26.Майоров, А.Н. Теория и практика создания тестов для системы образования. (Как выбирать, создавать и использовать тесты для целей образования) [Текст] / А.Н. Майоров. – М.: Педагогика, 2001. – 175 с.
- 27.Майоров, А.Н. Тесты: конструирование, проведение, использование. Издание второе [Текст] / А.Н. Майоров. – СПб.: Образование и культура, 1997.
- 28.Мкртычян, Г.А. Психология экспертной деятельности в образовании: Теория. Методология. Практика [Текст] / Г.А. Мкртычян. – Н.Новгород: НГЦ, 2002. – 182 с.
- 29.Моисеев, В. Б. Оценивание результатов тестирования на основе экспертно – аналитических методов [Текст] / В.Б. Моисеев, В.В. Усманов, К.Р. Таранцева, Л.Г. Пятирублевый. – М.: Журнал «Открытое образование», №3, 2001. – 32–36 с.
- 30.Орлов, А.И. Экспертные оценки. Учебное пособие [Текст] /А.И. Орлов. – М.: ИВСТЭ, 2002. – 224 с.]
- 31.Основы профессионально – педагогической деятельности [Текст] – М.: «Мастерство», 2002.
- 32.Петровский, А.В. Психология [Текст]: словарь / Под ред. А.В. Петровского, М.Г. Ярошевского. – М.: Педагогика, 1990. – 396 с.
- 33.Перегудов, Ф.И. Введение в системный анализ [Текст] / Ф.И. Перегудов, Ф.П. Тарасеноков. – М.: Высшая школа, 1989 – 182 с.
- 34.Пидкасистый, П.И. Педагогика [Текст]: учебное пособие для студентов педагогических вузов и педагогических колледжей / Под ред. П.И. Пидкасистого. – М.: Педагогическое общество России, 1998. – 640 с.
- 35.Подласый, И.П. Педагогика. Новый курс: учебник для студ. Пед. вузов: В 2 кн [Текст] / И.П. Подласый. – М., 1999. – 576 с.
- 36.Родионов, Б.У. Стандарты и тесты в образовании [Текст] / Б.У. Родионов, А.О. Татур. – М.: МИФИ, 1995.

- 37.Рябушкина, Т.В. Статистические методы анализа экспертных оценок [Текст] / Под ред. Т.В. Рябушкина. — М.: МГУ, 1977. — 384 с.
- 38.Саати, Т.Л. Принятие решений при зависимостях и обратных связях: Аналитические сети. Пер. с англ. [Текст] / Науч. Ред. А.В. Андрейчиков, О.Н. Андрейчикава. — М.: Издательство ЛКИ, 2008. — 360 с.
- 39.Самылкина, Н.Н. Современные средства оценивания результатов обучения [Текст] / Н.Н. Самылкина. — М.: Педагогика, 2007. — 289 с.
- 40.Селевко, Г.К. Современные образовательные технологии [Текст]: уч. пособие / Г.К. Селевко. — М.: Народное образование, 1998. — 318 с.
- 41.Семаго, М.М. Экспертная деятельность психолога образовательного учреждения [Текст] / М.М. Семаго, Н.Я. Семаго, Н.А. Ратинова, О.Д. Ситковская. — М.: Айрис – Пресс, 2004. — 128 с.
- 42.Сидельников, Ю.В. Теория и организация экспертного прогнозирования [Текст] / Ю.В. Сидельников. — М.: ИМЭМО АН СССР, 1990. — 220 с.
- 43.Сластёнин, В.А. Педагогика [Текст] / В.А. Сластенин, И.Ф. Исаев, Е.Н. Шиянов. — М.: Школа – Пресс, 2011. — 608 с.
- 44.Федотова, Г.А. Технология профессионального образования [Текст]: уч.пособие / Г.А. Федотова, Е.Ю.Игнатьева. — Великий Новгород, 2006. — 142 с.
- 45.Харламов, И.Ф. Педагогика [Текст] : учеб. пособие / И.Ф. Харламов. — 2 – е изд., перераб. и доп. — М.: Высшая школа, 1990. — 576 с.
- 46.Чельшкова, М.Б. Теория и практика конструирования педагогических тестов [Текст] / М.Б.Чельшкова. — М., 2001.
- 47.Шмелев, Г.А. Адаптивное тестирование знаний в системе «Телетестинг» [Текст] / Г.А. Шмелев, А.И.Бельцер. — М., 2001.
- 48.Щапов, А. Тестовый контроль в системе рейтинга [Текст] / А. Щапов, Н. Тихомирова, С. Ершиков, Т. Лобова. — Высшее образование в России. — №3, 1995. — 100 – 102 с.
- 49.Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли

[Электронный ресурс]: офиц. сайт. / ЧГКИПиТ. – Режим доступа: [http://chgipit.ru/index.php/o – kolledzhe](http://chgipit.ru/index.php/o-kolledzhe).

50.Радченко, Л.А. Организация производства на предприятии общественного питания [Текст] / Л.А. Радченко.- Ростов н/Д: Феникс, 2006.-352 с. – Режим доступа: http://tourlib.net/books_tourism/radchenko 3-1.htm.